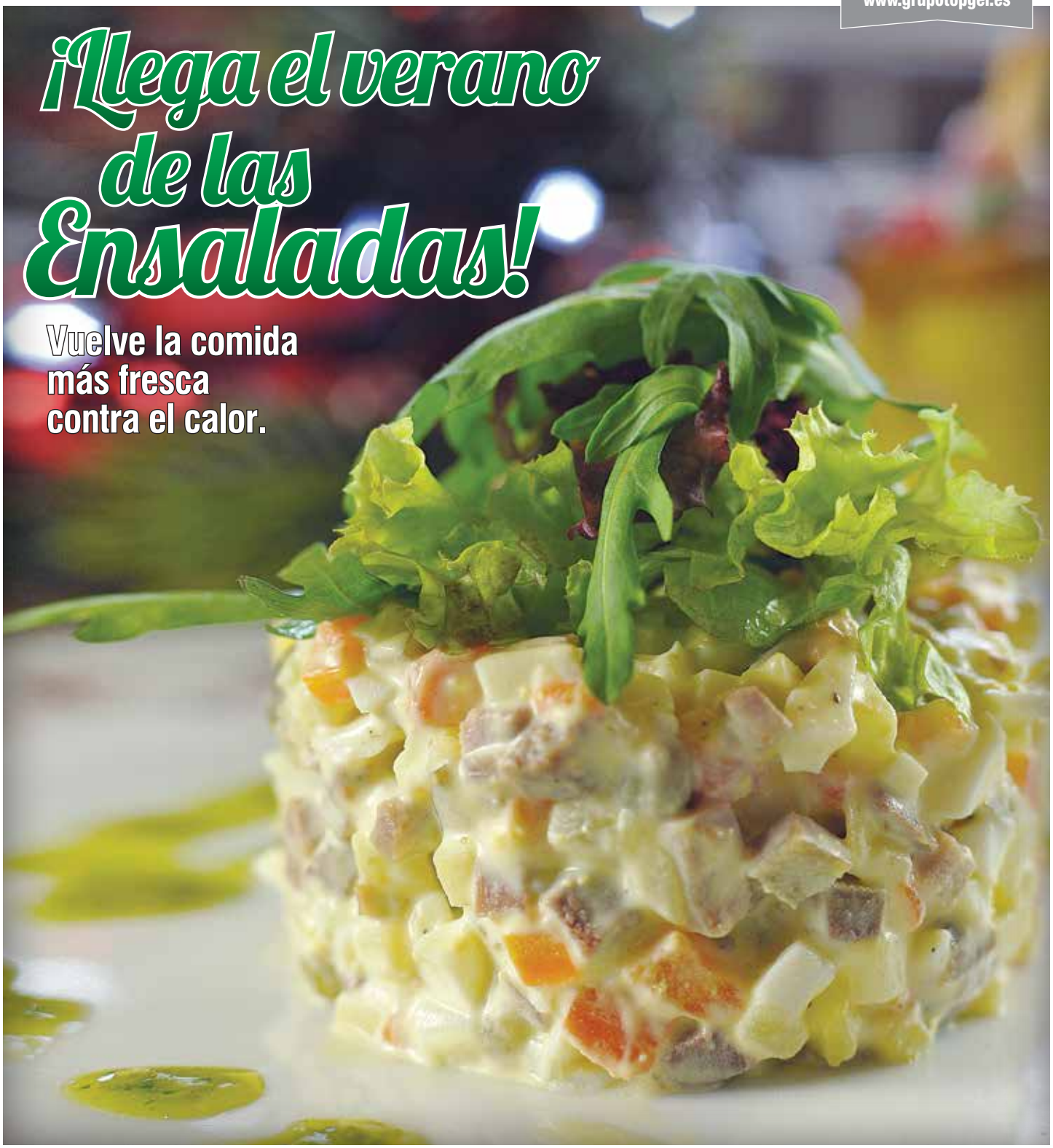
Grupo Topgel

SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | JULIO 2015 |

www.grupotopgel.es



Topgel

Topfresh

CREA tu propia Ensalada

HUEVO EN BARRA PRECORTADO

Auténtico huevo de gallina hecho en barra para evitar mermas a nuestros hosteleros.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 300 g CAJA: 10 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar en frío positivo entre 0°C y +4°C (no descongelar en microondas, baño maría, etc.), conservar en frío positivo durante máximo 8 días si el producto no está abierto. Una vez abierto su duración es de 2 días. El producto se consume en frío, para decoraciones canapés, ensaladas, sándwiches, bocadillos, etc.

RODAJÓN DE QUESO DE CABRA

Rodajas IQF de queso de cabra con Penicillium congeladas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar según uso.
Una vez descongelado no volver a congelar.

ESPECIFICACIONES:
PESO DE LA RODAJA: 50 ± 5 g
BLÍSTER: 1,5 Kg
CAJA: 6 blister.

MAÍZ DULCE

Maíz dulce en grano completamente limpio y congelado individualmente, sin presencia de materias extrañas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto directamente sin descongelar.
Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto.
Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 5 minutos

PALITOS DE SURIMI

Topgel te trae este preparado de carne de pescado con extractos naturales de cangrejo de primera calidad. Gracias a su envasado, conservamos toda su frescura, para que disfrutes del mejor sabor.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Nemipterus spp.* Pesca extractiva.
BOLSA: 1 Kg
PIEZAS: 33 palitos de 30 g aprox.
CAJA: 5 Kg

PATATAS EN DADOS

Patatas en dados de 12 x 12 mm; completamente limpios y congelados individualmente, sin presencia de materias extrañas y libre de hilos y fibras.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto directamente sin descongelar.
Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto.
Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer durante 10 minutos.

Producto Top

Especial **ensaladas**

Dejamos atrás la comida de cuchara y la comida más calórica para adecuarnos a los calores veraniegos. **Topgel** te presenta una selección de ingredientes y de ensaladas para que tus clientes puedan degustar la comida más adecuada para el rigor estival.

ENSALADILLA RUSA

Plato preparado que se compone de hortalizas, aceitunas verdes y atún, y acompañado de una salsa fina.

ESPECIFICACIONES:
BANDEJA: 2 Kg
CAJA: 2 bandejas.

6,72 €/ Bandeja

La ración de 100 g sale a 0,34 €

Topgel

ENSALADILLA

Nuestra tradicional ensaladilla de la mano de Topgel a base de patatas (55%), zanahorias (25%), guisantes (10%) y judías verdes redondas (10%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg
CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto directamente sin descongelar.
Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva introducir el producto.
Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 8 a 10 min.

0,88 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,09 €

Topgel

ENSALADA FANTASÍA

Una ensalada compuesta de surimi con sabor a cangrejo (36%), mazorquitas de maíz (24%), papaya (24%) y gambas peladas cocidas (15%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar, aderezar con su salsa preferida y servir. El mejor modo de descongelar este producto es de forma natural, en la parte baja del frigorífico hasta una completa descongelación. En el MICROONDAS: de 4 a 5 minutos, en la posición "descongelación". Remueva el producto para conseguir una descongelación uniforme. A máxima potencia: Calentar durante un minuto. Dejar reposar, remover y servir.

6,17 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,62 €

Topgel

SALPICÓN DE MARISCO

Saborea este delicioso preparado elaborado con el marisco de mejor calidad, pimiento rojo y verde.
Para consumirlo simplemente descongélalo y alíñalo.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 Kg

6,13 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,61 €

Tapas

Topgel

NUGGET DE POLLO

Piezas nobles de pollo picadas, formada, cocinada, cubierta con tempura, prefrita y ultracongelada.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 22 g BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas

MODO DE PREPARACION:
Freír el producto congelado a 175 °C durante aproximadamente unos 3 minutos y 30 segundos.. Precalentar el horno a 220 °C, hornear el producto congelado en la bandeja del horno entre 18 - 22 Minutos, hasta que los nuggets tengan un color dorado.

¡NOVEDAD!

4,43 €/Kg
La pieza de 22 g sale a 0,10 €

4,47 €/Kg

Topgel

ALITAS MARINADAS CON BLANQUETA

Alitas de pollo marinadas y cocidas, con una composición de ingredientes y especias que le da un sabor característico con aromas a pollo braseado.

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 1 Kg CAJA: 6 Bolsa

MODO DE PREPARACIÓN: MICROONDAS (Potencia 750 W): Disponer las alitas en una fuente de microondas (500 g). Calentar de 5 a 6 minutos a plena potencia.
HORNO: Precalentar el horno a 180ºC, disponer las alitas en una fuente y calentar 15 minutos aproximadamente.
FREIDORA: Precalentar la freidora e introducir las alitas. Cocinar al gusto.

9,51 €/Estuche
La pieza de 20 g sale a 0,14 €

Topgel

SAMOSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Deliciosa pasta filo rellena de cebolla caramelizada

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 20 g ESTUCHE: 70 piezas CAJA: 2 estuches.

MODO DE PREPARACIÓN:
No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con abundante aceite muy caliente (160º C) durante 2-3 minutos hasta que queden dorados.

CROQUETAS DE COCIDO

5,45 €/ Kg

La pieza de 35 g sale a 0,19 €

CROQUETAS DE IBÉRICO

5,45 €/ Kg

La pieza de 35 g sale a 0,19 €

CROQUETAS DE SETAS

5,45 €/ Kg

La pieza de 35 g sale a 0,19 €

Topgel premium

CROQUETAS DE IBÉRICO, COCIDO Y SETAS

Topgel lleva a tu mesa esta exquisita variedad de una de las recetas más tradicionales de la gastronomía española. Disfruta de la mejor selección de croquetas compuesta por: setas, ibérico o cocido. Gracias a su variedad se pueden utilizar como tapa para tus cócteles, aperitivos y comidas. Todo ello bajo la garantía de nuestra marca Topgel Premium, que asegura una calidad superior de productos.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 35 g aprox.
BOLSA: 500 g
CAJA: 8 bolsas (4 Kg)

MODO DE PREPARACIÓN:
Directamente del congelador, freír en abundante aceite bien caliente (180º C) durante 3-4 minutos y ¡listas para degustar!

2,88 €/ Kg

La pieza de 30 g sale a 0,09 €

Topgel

MINI FLAMENQUINES DE JAMÓN Y QUESO

Pequeños y sabrosos cilindros empanado, rellenos de fiambre y queso.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente.
Temperatura máxima (180 - 190º C).
Dejar dorar entre 2 y 3 minutos.

9,71 €/ Kg

La bolsa de 250 g sale a 2,43 €

QUESO DE CABRA FRESCO EN TEMPURA

Exquisito y suave queso fresco de cabra recubierto en una fina tempura. Pruébalo acompañado de salsa de frambuesa o de reducción de Vinagre de Módena. ¡Delicioso!

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 250 g CAJA: 12 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.
FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180º C durante 3 minutos aproximadamente.
HORNO: A 220º C durante 6 minutos aproximadamente.

Primeros platos y entrantes

Topgel

CALAMAR A LA ROMANA

Anillas rebozadas 50/50, prefritas y ultracongeladas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente.
Temperatura máxima (180-190º C).
Dejar dorar entre 2 y 3 minutos.

3,80 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,38 €

Topgel

HAMBURGUESA MIXTA 80/105

Producto cárnico con alto valor nutritivo, de forma ovalada, elaborado con carne de ternera y cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA 80 g CAJA 56 Ud. (4,48 Kg).
PIEZA 105 g CAJA: 50 Ud. (5,25 Kg).

MODO DE PREPARACIÓN: Poner sobre el grill unos 2 minutos por cada lado.

HAMBURGUESA 80 g	HAMBURGUESA 105 g
2,92 €/ Kg	**2,48 €/ Kg**
La pieza de 80 g sale a 0,23 €	La pieza de 105 g sale a 0,26 €

Primeros platos y entrantes

Topgel premium

PIRULETA DE LANGOSTINO MARINADA

Dos langostinos abrazados, marinados con ajo y perejil listos para freír o cocinar a la plancha.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 15 g BOLSA: 800 g CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
FREIDORA: Sin descongelar, freír de 1 a 2 minutos en abundante aceite caliente (180ºC).
PLANCHA: sin descongelar, cocinar durante 2-3 minutos por cada lado hasta conseguir el punto deseado.
HORNO: Calentar el horno a 190ºC y sin descongelar, hornear 6 minutos por cada lado sobre una bandeja previamente untada de aceite.

Topgel

PEPITAS CORN FLAKES

Pepitas de pechuga rebozadas con Corn Flakes.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO:
HORNO: 210° (potencia 7). Calentar 12 min.
SARTEN: Medio fuego, calentar 10 min.
FREIDORA: En una aceite de 175°C, calentar 3 min.

Topgel

ROLLITO DE PRIMAVERA

Tradicional receta compuesta por su típica masa en forma de tubo rellena de verduras (repollo 35%, zanahoria 20%, cebolla 5%). Disfruta de todo el sabor de este producto de sencilla preparación, fácil de emplatar y muy saludable.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 50 g higienizados 2 a 2 (100 g) CAJA: 60 Ud.(120 rollitos).

MODO DE PREPARACIÓN:
No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con aceite muy caliente (180ºC) durante 3-5 minutos hasta que la pasta esté dorada.

Topgel

PIRULETA DE POLLO

Parte del ala de pollo (Blanqueta), marinadas en una exquisita salsa, asadas, congeladas y envasadas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA 4 kg

MODO DE EMPLEO:
Introducir en el horno precalentado a 230º C y hornear de 12 a14 minutos aproximadamente.

Topgel

EMPANADA DE BACALAO Y PASAS

Empanada gallega con una masa a base de harina de trigo, manteca de cerdo y agua con un relleno de sofrito de cebolla, pimientos y aceite de oliva virgen que combina perfectamente con un 30% de bacalao y un 3% de uvas pasas.

ESPECIFICACIONES: PESO: 1.800 g

MODO DE PREPARACIÓN: Cocer en el horno a 180-200ºC hasta obtener un color dorado (sobre 40/45 minutos dependiendo del tipo de horno).
Introducir el producto en el horno sin previa descongelación. No es necesario pintar con huevo. Una vez cocido la duración del producto es de, al menos, 48 horas a temperatura ambiente.

Segundos: Carnes

MAGRET DE PATO AHUMADO*

Magret de pato cortado en finas lonchas.
Ideal para ensaladas.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 270 g aprox.
CAJA: 12 Ud.

23,78 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 2,38 €

***SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN**

SOLOMILLO DE CERDO

¡Disfruta de este clásico de nuestras cocinas! Se trata de una pieza magra por excelencia.
Procedente del muslo dorsal, al final del lomo y antes del comienzo del jamón.
Lo presentamos envasado en bolsa al vacío.

Topgel

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 900 - 1.000 g
CAJA: 10 Ud.

6,63 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,99 €

Topgel basic

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 300 / 500 g
CAJA: 6 Kg

4,54 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,68 €

Segundos: Carnes

Topgel

CONEJO ENTERO JOVEN

Magnífico canal de conejo eviscerado con cabeza.
En Topgel los congelamos uno por uno y se presentan retractilados individualmente con film protector para conservar toda su calidad.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: Entero: 900 - 1.400 g
CAJA: Entero: 5 Ud. (6-7 Kg aprox.) .

Topgel

COSTILLA DE CERDO BARBACOA

Topgel lleva a tu mesa la parte central del costillar, para poder aprovecharlo mejor. Te lo enviamos en caja a granel y congeladas una a una. Están envueltas en plástico individualmente.
¡Son perfectas para hacer a la parrilla o al horno!

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 500 g. - 600 g. CAJA: 10 Kg. aprox.

Topgel premium

BOLITAS DE CODORNIZ

Selecionamos la carne recogida en la parte inferior del muslo dejando ver la parte del hueso (tipo chupa-chups). Producto ideal para cóctel por su fácil manipulado por el comensal. También para cocinar: Preparados, fritos o rebozados. Este producto es una interesante opción como aperitivo o entrante para banquetes.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 12 - 20 g
BANDEJA: 20 Ud. CAJA: 6 bandejas.

REDONDO DE PAVO

Presentamos este exquisito redondo de pavo compuesto por un 80% de carne de pavo y un 20% de salmuera (sal, agua y pimienta). Disponemos la pieza de manera cilíndrica y cubierto por una malla elástica para su mayor protección.
Al tratarse de un producto precocido, una vez asado o cocinado a la brasa, ya estará listo para ser cortado y servido con guarnición o salsa al gusto.
Para su excelente conservación, en Topgel los envasamos al vacío uno a uno.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 2.000 g
CAJA: 5 Ud. (10 Kg).

Topgel

CARRILLADA DE CERDO

Corte de carne procedente de ambos lados de la cara.
Se trata de una carne muy nutritiva, con poca grasa y de una textura tierna y sabrosa.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España
CAJA: 4 Kg aprox.

Segundos:
Productos del mar

RODABALLO

El rodaballo es un pescado blanco, su carne es muy firme y fina, lo que hace que se convierta en un reclamo culinario.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Ptetta máxima.*
ORIGEN: España
PIEZAS: 10 piezas aprox.
CAJA: 5 Kg.

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg aprox. - PESO ESCURRIDO: 4 Kg aprox.

PRECIO: **5,13 €** / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: **23,65 €** / Kg

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4 Kg aprox.

PRECIO: **6,41 €** / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: **25,65 €** / Kg

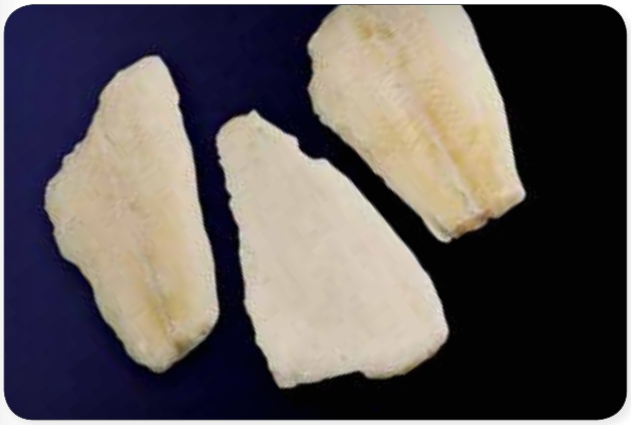
RECORTES DE SALMÓN AHUMADO

Recortes de salmón ahumado formado por piezas procedentes del filete. Ideal para hostelería, especialmente para aperitivos en barra, tostas y ensaladas.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Salmo salar.* Acuicultura.
ORIGEN: A consultar.
BOLSA: 500 g
CAJA: 20 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Una vez abierto el producto consérvese sumergido en aceite para su perfecta conservación aproximadamente 10 días.

Segundos: Productos del mar



HALIBUT DE ALASKA

Filete de habilut sin piel, sin espinas y congelado individualmente 20% de glaseo.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Atheresthes Stomias* ORIGEN: FAO67 Océano Pacifico.
PIEZA: a consultar CAJA: a consultar

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg aprox. - PESO ESCURRIDO: 4 Kg aprox.
PRECIO: 2,88 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 14,40 € / Kg

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4 Kg aprox.
PRECIO: 3,60 € / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: 14,40 € / Kg

Topgel

TENTÁCULOS DE PULPO

Deliciosas Patas de pulpo cocido de manera artesanal, solamente con agua, sal y un toque de laurel.
Se presentan envasadas al vacío en bolsas de 2 unidades.
Basta con descongelar para consumir.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Octopus vulgaris.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Marruecos. Peso aprox. por Ud. 450 g
CAJA: 3 Kg aprox.

Topgel

BOQUERONES EN VINAGRE

Elaborado a mano con boquerón fresco, clasificado por calibre.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: Marruecos. PIEZA: 6 g aprox.
BANDEJAS: 500 g
CAJA: 10 bandejas.

Topgel

RODAJA DE MERLUZA AUSTRAL

Rodajas de la mejor merluza con corte recto, ideal para establecer raciones. Congeladas individualmente.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Merliccius australis.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Austral. PIEZA: 140-180 g CAJA: 5 Kg

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg aprox. - PESO ESCURRIDO: 4,25 Kg aprox.
PRECIO: 8,02 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 40,11 € / Kg

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4,25 Kg aprox.
PRECIO: 9,44 € / Kg NETO x 4,25 Kg / CAJA: 40,11 € / Kg

Complementos

NATA MONTADA

Delicioso sabor, nata elaborada a partir de la mejor leche procedente de nuestra propia recogida. Permite el montado en cualquier máquina montadora ofreciendo un gran rendimiento. Una vez montada presenta gran estabilidad y puede conservarse en el frigorífico más de 48 horas, manteniendo su sabor y firmeza, sin problemas de desuere. Excelente bouquet, con la mejor textura. Admite la congelación de sus elaboraciones. Entre sus aplicaciones se encuentra la preparación de bavaroises, semifríos, mousses, postres, repostería, elaboraciones saladas.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 1 L.
CAJA: 6 unidades.

CLAUDINA

Producto elaborado a partir de suero lácteo y aceites vegetales de sabor a nata suave y fresca. No desvirtúa sabores, por lo que los platos y salsas preparadas con Claudina mantienen su sabor original. Resiste a altas temperaturas sin cortarse. Espesa con un óptimo resultado: se mantiene lisa y homogénea en el fuego, consiguiendo posteriormente un napado perfecto. Una vez ligadas, sus salsas pueden mantenerse al baño maría durante más de un servicio.
Entre sus aplicaciones se encuentra las salsas calientes y frías (para pescado carne, pastas, cremas y bechamel), puddings, tartas saladas o dulces.
Tambien es apta para montar consiguiendo un elevado rendimiento y una consistencia estable.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 2 L.
CAJA: 6 unidades.

Guarniciones

Topgel

CORAZÓN DE ALCACHOFA

Corazones de alcachofa de parte comestible achatada, en forma de rosetón, con hojas verdes superpuestas que parecen escamas y unidas al tallo. Hojas de color verde claro brillante cuando está recién cosechada, la carne de la alcachofa es crujiente (si se toma asada), suculenta, jugosa, fina, con una combinación muy acertada de sabores, dotada de un ligero amargor y un toque final dulce.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
COCCIÓN: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 8-10 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia. No volver a congelar una vez descongelado.

Guarniciones

Topgel

ZANAHORIA RODAJA ONDULADA

Zanahoria cortada en rodajas onduladas.

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 2.5 Kg CAJA: 2 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN: COCCIÓN: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo.
Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 8-10 minutos aproximadamente.
Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.

Topgel premium

GUISANTE MUY FINO EXPRESS

Guisante muy fino cocido al vapor antes de la congelación.
Preparación fácil y rápida. Ideales como entrante, como acompañamiento o como ingrediente de recetas más elaboradas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 4 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN:
Directamente: al horno, al microondas, a la sartén o verter la cantidad deseada de producto en agua hirviendo con sal, durante 4 minutos.
Escurrir y preparar al gusto. No es necesario descongelar.

Topgel

AROS DE CEBOLLA

Aros de cebolla (38%) naturales, rebozados, prefritos y ultracongelados.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 12 g aprox.
BOLSA: 800 g
CAJA: 4 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente y retirar sobre un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

Topgel premium

SALTEADO TRADICIONAL

Refrescante y variada combinación vegetal a base de judías verdes, brécol, cebollas, champiñones y pimientos rojos.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente y retirar sobre un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

Topgel

RODAJA DE QUESO DE CABRA

Rodajas IQF de queso de cabra con Penicillium congeladas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar según uso.
Una vez descongelado no volver a congelar.

ESPECIFICACIONES:
PESO DE LA RODAJA: 7 ± 0.5 g UNIDAD: 1 Kg CAJA: 3 Ud.

Postres

¡NOVEDAD!

14,75 €/Ud.

La porción de 90 g sale a 1,02 €

Topgel

2 horas 7 días

TARTA BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

Espectacular tarta de bizcocho brownie relleno de albaricoque y piñones, todo ello cubierto con una mousse de chocolate blanco marmoleado.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 1 Ud. PESO: 1.300 g

25,40 €/Caja

La pieza de 4,5 g sale a 0,06 €

Topgel 1 hora 5 días

MINI BLINIS COCTEL

Pequeña tortilla de trigo 4 cm con sabor a crepe ligeramente salado. Ideal para tus cocteles.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 2 Kg

MODO DE EMPLEO:
Para los productos congelados, descongelar entre 0 y +4°C después de manipular. Calentar los blinis unos momentos en le tostadora, 20 segundos en el microondas or 5 minutos en el horno (210°C / th.7). Servir solos o con Tarama, huevos de lumpo, salmón, etc

Topgel premium 1-2 horas 3 días

LINGOTE DE CHOCOLATE Y VAINILLA

Cremoso de chocolate y cremoso de vainilla con un crujiente de avellana en su interior. Todo sobre una galleta sablé.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 85 g
ESTUCHE: 10 Ud.

Topgel 1-2 horas 7-10 días

TARTA DE TOCINO DE CIELO Y PIÑONES

Sobre una base rellena de mousse crema queso, con núcleo de piñones y terminado en tocino de cielo.

ESPECIFICACIONES:
1,400 Kg

Topgel 1-2 horas 24 horas

MACEDONIA DE FRUTAS TROPICALES

Macedonia de frutas tropicales peladas, sin semillas, en atractivas formas de dados y bolas, seleccionadas en el punto óptimo de madurez. Ideal para buffets de desayuno, postre o como acompañamiento de helados

ESPECIFICACIONES:
PESO: 1.000 g
CAJA: 6 bolsas

Topgel 8 horas 2 días

TARTA DE QUESO CON FRESAS

Una suave crema de queso fresco sobre base de galleta tradicional. Cubierta por una extensa mermelada de fresa o de arándanos.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 1.000 g
CAJA: 2 Ud.

Topgel 8 horas 4 días

PLANCHA DE QUESO CON ARÁNDANOS

Producto de repostería elaborado con dos planchas de bizcocho blanco y relleno con nata, azúcar, leche entera, queso fresco y decoradas con mermelada de arándanos.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 2.000 g
CAJA: 1 Ud.

Para completar

LAS 4 GAMAS DE PRODUCTOS GRUPO TOPGEL

1. PRODUCTOS DEL MAR

PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

PESCADOS DE ACUICULTURA

PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. CARNES

VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. PRECOCINADOS, PREPARADOS Y VERDURAS

TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. REPOSTERÍA

POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES

Grupo Topgel

ALBACETE 967 246 331	**CÁCERES** 925 821 500	**GUIPÚZCOA** 943 300 210	**MADRID** 915 075 552	**SORIA** 975 226 456
ALMERÍA 902 353 555	**CÁDIZ** 956 404 012	**HUELVA** 902 202 039	**MÁLAGA** 902 353 555	**TARRAGONA** 902 101 066
ARANDA DE DUERO 975 226 456	**CIUDAD REAL** 926 321 254	**HUESCA** 902 101 066	**MALLORCA** 971 206 761	**TERUEL** 978 606 335
ASTURIAS 985 980 914	**CÓRDOBA** 902 458 888	**IBIZA** 971 310 812	**MURCIA** 968 467 514	**TOLEDO** 925 821 500
ÁVILA 925 821 500	**CUENCA** 969 331 324	**JAÉN** 902 353 555	**NAVARRA** 948 314 095	**VALENCIA** 961 340 715
BADAJOZ 925 821 500	**GIRONA** 938 495 572	**LA RIOJA** 941 256 390	**ORENSE** 902 243 434	**VALLADOLID** 902 243 434
BARCELONA 938 495 572	**GRAN CANARIA** 902 190 684	**LEÓN** 902 243 434	**PALENCIA** 902 243 434	**ZAMORA** 902 243 434
BURGOS 902 243 434	**GRANADA** 902 353 555	**LLEIDA** 902 101 066	**SALAMANCA** 902 243 434	**ZARAGOZA** 902 101 066
	GUADALAJARA 915 075 552	**LUGO** 902 243 434	**SEVILLA** 902 202 039	**CENTRAL** 913 431 110

SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-07-2015 al 31-07-2015, salvo error tipográfico o fin de existencias.